MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORA FOV-35 Lt

Preparación para utilizar la freidora

- Lea detenidamente las instrucciones de funcionamiento antes de poner en funcionamiento el aparato y guarde las instrucciones incluida la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior para posible futuras reclamaciones

- El aparato está diseñado exclusivamente para la finalidad prevista. Este aparato no se adecua al uso comercial: No lo use en el exterior (excepto si está diseñado para tal fin). Manténgalo alejado de cualquier fuente de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumerja en líquido alguno) y bordes afilados. No lo sumerja en agua. No utilice este aparato con las manos mojadas ó húmedas. Si este aparato eléctrico estuviera húmedo ó mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie y seque bien todas las piezas (vea la sección "Limpieza").
- Ponga la freidora en una superficie horizontal y estable.
- En el caso de colocar la freidora debajo de la campana extractora, asegúrese de que la cocina esté apagada.
- Saque el cable de alimentación del compartimento.
- Quite la tapa y saque la cesta.
- Despliegue el asa y fíjelo con cuidado a la cesta.
- Llene la freidora, -estando completamente seca y vacía-, de aceite, grasa líquida o grasa sólida derretida hasta la marca superior de la cubeta (3 litros de aceite o 2,5 Kg. de grasa sólida) (para mas información vea las secciones "Grasa sólida para freír" y "Consejos").

¡No mezclar nunca grasas o aceites de distintos tipos!

- Enchufe la freidora a la red.
- Tenga cuidado con el cable evitando estar en contacto con partes calientes de la freidora.

Funcionamiento y uso de la freidora

- Encienda la freidora con el interruptor de encendido/apagado. El piloto verde se iluminará.
- Seleccione con el termostato la temperatura adecuada. Para saber cuál es la temperatura correcta, consulte el envase de la comida congelada o vea la tabla que se incluye al final de estas instrucciones.
- Mientras la freidora alcanza la temperatura, la luz de control se iluminará y apagará varias veces en color rojo. La luz se enciende mientras la resistencia se está calentando. Cuando pase un rato sin encenderse, el aceite o la grasa habrán alcanzado la temperatura seleccionada. Se alcanzara la temperatura seleccionada aproximadamente en 10-15 minutos.
- No vuelva a introducir la siguiente cesta con alimentos hasta que la luz haya estado

apagada durante un rato.

- Si utiliza aceite o grasa líquida, puede dejar la cesta en la freidora mientras se está calentando. También puede dejar la cesta en la freidora si la grasa se solidifica alrededor de la cesta. Saque la cesta de la freidora y ponga en ella el producto que desea freír.
- No rebase las cantidades máximas especificadas en estas instrucciones (vea la tabla).
- Vuelva a colocar la cesta con cuidado en la freidora y ponga la tapa de la cubeta.

Mientras dura la fritura, saque de vez en cuando la cesta del aceite o la grasa y agite con cuidado su contenido, asegurándose de no volcar los contenidos calientes de la cesta al freír.

Freír con grasa sólida

Recomendamos utilizar en la freidora aceite o grasa líquida para freír. En casos de utilizar grasa sólida para freír y evitar que la grasa salpique o hacer que la freidora se caliente demasiado, deberán tomarse las siguientes precauciones:

- Si utiliza grasa fresca, derrita lentamente los bloques de grasa en una sartén normal a fuego medio. Cuando la grasa se haya derretido, viértala con cuidado en la freidora. Enchufe y conecte la freidora (vea la sección "Freír").
- Después de usarla, guarde la freidora con la grasa resolidificada a temperatura ambiente. Si la grasa está demasiado fría, es posible que salpique cuando se caliente.

Para evitar que esto ocurra, pinche la grasa sólida varias veces con un tenedor con cuidado de no dañar la resistencia.

Interruptor térmico de seguridad

En caso de sobrecalentamiento, el interruptor térmico desconectará este aparato en casos que la freidora no contenga suficiente aceite o se derrita la grasa sólida. En el segundo caso, al derretir la grasa sólida en la freidora, la resistencia no irradiara el calor generado lo suficientemente rápido. Si el interruptor térmico de seguridad desconecta la freidora, proceda de la siguiente forma:

- Espere a que el aceite o la grasa se enfríen.
- Con cuidado, presione con un destornillador pequeño el interruptor de reinicio (reset) que hay en la parte posterior del elemento del panel de mando.
- Posteriormente podrá seguir utilizando su freidora.

Interruptor de seguridad

El interruptor de seguridad que hay en el cuerpo del panel de mando garantiza que la resistencia solo se pueda encender si el elemento del panel de mando está bien cerrado (deberá hacer un click).

Zona fría. Al freír alimentos, algunos restos de estos se acumulan en el fondo de la cubeta. Como la resistencia está debajo de la cubeta y calienta el aceite o la grasa de la zona

superior de la freidora, el aceite o la grasa que hay entre la base y la resistencia se mantienen relativamente fríos (zona fría). Esto evita que los restos de comida acumulados en esta zona se quemen, lo que tiene la ventaja de que el aceite o la grasa se puedan utilizar más de una vez.

- Después de freír, quite la tapa y ponga la cesta arriba para que escurra el aceite.
- Apague la freidora con el interruptor de encendido/apagado y gire el termostato al nivel más bajo (gírelo completamente en el sentido contrario al de las agujas del reloj).
- Saque la cesta de la cubeta con cuidado. Si fuera necesario, agite la cesta encima de la freidora para que escurra el exceso de aceite o grasa.
- Ponga el producto frito en un cuenco o escurridor (forrado con papel de cocina absorbente).
- Si no utiliza la freidora con regularidad. Es recomendable que pase a otro recipiente el aceite o la grasa, ya fríos, y los guarde, preferiblemente en la nevera o en un lugar fresco. Filtre el aceite o la grasa con un colador fino para eliminar cualquier resto que quede en ellos. Para vaciar la freidora, quite la tapa, la cesta y el elemento del panel de mando/resistencia. Saque la cubeta de la freidora y vierta el aceite o la grasa en un recipiente (vea la sección "Limpieza").

Si la freidora contiene grasa sólida, espere a que se solidifique en la freidora y guárdela en esta (vea la sección "Freír con grasa sólida")

Limpieza

- Desenchufe SIEMPRE la freidora de la red ANTES DE COMENZAR SU LIMPIEZA.
- Antes de limpiarla, espere a que el aceite o la grasa se hayan enfriado. Si utiliza grasa sólida, no deje que se solidifique del todo.
- Quite la tapa, la cesta y el cuerpo del panel de mando/resistencia.
- Guarde el cuerpo del panel de mando/resistencia en un lugar seco y seguro.

¡No sumerja nunca el cuerpo del panel de mando/resistencia en agua ni lo lave bajo el grifo! Si fuera necesario limpiar estas piezas, hágalo con un trapo húmedo.

- Saque la cesta y escurra el aceite o la grasa.
- Limpie la tapa, la cubeta, la cesta y el cuerpo de la freidora en agua caliente con líquido lavavajillas. Aclárelos con agua limpia y séquelos bien. No utilice productos/materiales cáusticos o abrasivos, como detergente en crema o estropajo de aluminio.
- Vuelva a montar la freidora colocando la cubeta, el cuerpo del panel de mando/resistencia y, por último, la cesta.
- Coloque el mango plegándolo dentro de la cesta.
- Enrolle el cable y vuelva a introducirlo en el compartimento para el cable con el enchufe.

- Para transportar la freidora, agárrela por las asas laterales.
- Guarde la freidora con la tapa cerrada. Así se mantendrá limpia y sin polvo.

NOTA:

Aceite usado: Cuando usted renueve el aceite de su freidora, no lo arroje a la basura o por el desagüe, deposítelo en un recipiente y contacte con las autoridades de su localidad para informase del **punto limpio** mas conveniente o cercano a su domicilio.

CONSEJOS

1) Patatas fritas caseras

Cómo hacer unas patatas fritas deliciosas y crujientes:

- Las patatas harinosas o firmes son las mejores para freír.
- Después de pelarlas, córtelas a su gusto (tiras o rodajas).
- Ponga las patatas en agua durante aproximadamente una hora antes de usarlas.
- Deje secar bien las patatas.
- Las patatas fritas caseras recomendamos freír siempre en dos pasos.
- Primero, durante 4-6 minutos a 160 °C, y después durante 2-4 minutos a un máximo de 175 °C.
- Saque la cesta de la freidora unas cuantas veces y agítela para que las patatas no se peguen. De esta forma todas se dorarán de forma homogénea.
- Las patatas congeladas están pre-cocinadas y, por tanto, solo hace falta freírlas una vez. Para ello, siga las instrucciones del paquete.

2) Productos congelados:

Los productos congelados (entre -16 y -18 °C) enfrían bastante el aceite o la grasa y, por tanto, no se fríen lo suficientemente rápido y pueden absorber demasiada grasa.

Esto se puede evitar de la siguiente forma:

- No fría demasiada cantidad de una vez (recomendamos se guíe por la tabla o por el envase del alimento).
- Caliente el aceite al menos 15 minutos antes de poner el producto.
- Seleccione con el termostato la temperatura especificada en estas instrucciones o en el envase del producto.
- Lo mejor es dejar descongelar el producto a temperatura ambiente. Quite todo el hielo y agua que pueda antes de poner el producto en la freidora.
- Ponga el producto en la freidora despacio y con cuidado, ya que los productos congelados suelen hacer que el aceite o la grasa caliente hiervan a borbotones.

Cómo eliminar los sabores indeseados:

Algunos alimentos, sobretodo el pescado, sueltan líquidos cuando se fríen. Sueltan líquidos

cuando se fríen. Estos líquidos se acumulan en el aceite o la grasa de freír y afectan al olor y al sabor de otros alimentos que se frían después en ese mismo aceite o grasa. El sabor del aceite o la grasa se puede neutralizar de la siguiente forma:

- Caliente el aceite o la grasa a 160 °C y ponga dos rebanadas finas de pan o un poco de perejil en la freidora. Espere a que el aceite o la grasa dejen de burbujear y saque el pan o el perejil con una espumadera. Con esto, el aceite o la grasa recuperarán su sabor neutro.
- Cambie el aceite o la grasa con regularidad. Si utiliza la freidora principalmente para freír patatas y cuela el aceite después de cada uso, se puede utilizar unas 10 o 12 veces.
- Siga las instrucciones del envase del alimento.
- Normalmente, deberá cambiar el aceite o la grasa con más frecuencia si lo utiliza sobre todo para alimentos proteínicos, como carne o pescado.
- No mezcle aceite nuevo con aceite usado. Cambie el aceite o la grasa si empieza a hacer espuma cuando se calienta, si tiene un sabor u olor extraño o si se oscurece o adopta una consistencia como de almíbar.
- Existen en el mercado aceites especiales para freidora. Por si pueden ser de su gusto.

Tabla y recomendaciones

En esta tabla se indican las cantidades y la temperatura y el tiempo correspondientes a cada alimento. Si las instrucciones del envoltorio del producto indican algo distinto a esta tabla, siga las instrucciones del envoltorio.

Temperatura	Tipo de producto	Cantidad máxima por ciclo		Tiempo de fritura (minutos)	
		Fresco	Congelado	Fresco o descongelado	Congelado
160 C°	- Patatas fritas caseras	700g	600g	5-6	6-8
	(primer ciclo de fritura)	500g	400g	5-7	7-9
	- Pescado fresco				
170 C°	- Alitas de pollo	400g	300g	9-11	10-12
	- Croquetas de queso	700g	600g	7-8	8-9
	- Bolitas de patatas / verduras (champiñones, coliflor)	700g	600g	5-6	6-7
	- Patatas fritas caseras (segundo ciclo de fritura)	700g	600g	5-6	5-6
	- Patatas fritas congeladas Max. 175ºC	XX	600g	XX	5-6
180 C°	- Rollitos de primavera	300g	300g	5-6	5-6
	- Trozos de pollo	400g	400g	9-11	9-11
	- Mini aperitivos	500g	500g	5-6	5-6
	- Albóndigas (pequeñas)	400g	400g	8-9	8-9
	- Palitos de pescado	300g	300g	4-5	4-5
	- Calamares y mejillones rebozados	300g	300g	3-4	3-4
	- Pescado rebozado	400g	400g	5-6	5-6
	- Gambas	400g	400g	3-4	3-4
	- Aros de manzana	400g	400g	3-4	3-4
190 C°	- Patatas fritas de aperitivo	700g	600g	4-5	4-5
	- Rodajas de berenjena	300g	300g	3-4	3-4
	- Bolas de patata	400g	400g	6-8	6-8
	-Croquetas de carne/pescado	400g	400g	9-11	10-12
	- Rosquillas	250g	250g	3-4	3-4
	- Camembert en pan	300g	300g	3-4	3-4
	- Cordón bleu	300g	300g	4-5	4-5
	- Filete empanado	350g	350g	12-15	13-16

Datos Técnicos

Fuente de Alimentación: 220V-240V ~ 50HZ
Consumo de energía: 2300W

IMPORTANTE--MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA SU USO

1. **Si el cable se daña, debe ser sustituido por el servicio técnico oficial y en este caso el aparato quedaría fuera de garantía.**

2. **Cuide que el cable no toque superficies muy calientes. No lo acerque a fuentes de calor.**

3. **Use este aparato solo para el uso para el que está diseñado. NO lo utilice con otro fin.**

PRECAUCIÓN: Por su seguridad, para reducir el riesgo de cortocircuito eléctrico, no abra ni quite las piezas interiores del producto. No haga ningún desmontaje de este artículo. Entregue el producto para su reparación al servicio técnico oficial. En caso que el artículo presente algún síntoma de manipulación ajena al servicio técnico oficial el aparato quedaría fuera de garantía.

Eliminación de la unidad

Normas sobre los residuos de los aparatos eléctricos según la directiva DIRECTIVA RAEE 2002/96/EC. Este símbolo significa que el presente producto no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que debe ser devuelto al distribuidor, o entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos o electrónicos, o llevarlo a un punto de recogida habilitado a tal fin con objeto de que sus componentes sean reciclados y no se mezclen con la basura doméstica. También puede avisar

al servicio de recogida de su municipio para que sea recogido y tratado de la forma correspondiente, siguiendo las instrucciones de protección al medio ambiente o para que le aconsejen como hacerlo

Este manual es fiel reproducción en cuanto as características, funcionamiento y cosmética del producto que usted ha adquirido salvo error de imprenta o tipográfico.

La especificación, funcionamiento y características de este aparato están sujeto a cambios sin previo aviso.

IMPORTADO POR:

CIF: B-41241381

TLF. ATT. AL CLIENTE 902 110 909 www.grunkel.com

TARJETA DE GARANTIA

SERVICIO POSTVENTA DE ELCTRONICA S.L.
Fax: 954 183 143
E-mail: incidencias@spvelectronica.com

GARANTIA

Servicio Postventa de Electrónica S.L.
C/ Lonja, 1. P.I. PISA
41927 Mairena del Aljarafe
Sevilla

NORMAS DE GARANTIA OFICIAL GRUNKEL

SERVICIO POSTVENTA DE ELECTRONICA S.L. emite el presente documento como garantía de calidad del producto que ha adquirido en los términos legalmente establecidos durante un periodo de dos años a partir de la fecha de la compra, por lo que se recomienda guardar el ticket o factura de compra original.

Esta garantía cubre la reparación de aparato por cualquier fallo causado por defectos de fabricación. No cubre las deficiencias o desperfectos ocasionados por negligencias, golpes, mal uso o manipulaciones indebidas, tensión o instalación incorrecta efectuada por instaladores ajenos al Servicio Técnico autorizado o por un Servicio Técnico No Autorizado. Tampoco cubre materiales sometidos a desgaste por su uso normal.

Ante incidencias que justifiquen el uso de esta garantía, se optará por la reparación, en los términos legalmente establecidos.

Esta garantía quedará invalidada:

- Si no se presenta el ticket o factura de compra original del aparato
- Si se modifican, alteran o sustituyen alguno de los datos de la misma, del justificante o ticket de compras.
- Si se manipulan o reparan tanto, el número o modelo, el número de serie o el propio aparato garantizado sin conocimiento del Servicio Técnico autorizado.
- Si carece de la firma o sello del establecimiento donde se ha adquirido.

Ante cualquier incidencia que pudiera surgir, podrá dirigirse al establecimiento donde lo ha adquirido o al Servicio Técnico oficial llamando al número que se menciona a continuación.
Atención al Cliente:
Tfno: 902 110 909
e-mail: incidencias@spvelectronica.com

TARJETA DE CONTROL PARA EL CLIENTE

Marca_____No. de serie_____
Modelo_____Fecha de compra_____
Género adquirido en_____

Firma del distribuidor

TARJETA DE CONTROL PARA REMITIR POR CORREO

Marca_____No.de serie_____
Modelo_____Fecha de compra_____
Nombre del comprador_____
Dirección _____
Población _____Provincia_____
Teléfono _____Adquirido en _____

Firma del distribuidor

Firma del usuario

IMPORTANTE: Rellene todos los datos antes de enviarla